

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE TRIAU



Drémont-Marroy, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Kalkstein
Grapefruit
Quitte
Weißer Pfirsich
Getoastetes Brot
Gruene Birne
Gelber Apfel
Gebäck

STIL
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (14%)
Meunier (56%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2019 (70%), 2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

30% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

32 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100